பூசணி அல்வா

தேவையான பொருட்கள்:

வெள்ளைப்பூசணி	-	200 கிராம்
சர்க்கரை	-	1 ஆழாக்கு
பால்	-	1 கிண்ணம்
நெய்	-	1 மேஜைக்கரண்டி
ஏலக்காய்	-	2

செய்முறை:

பூசணிக்காயை பொடியாக சீவி நன்றாக நீர் இல்லாமல் பிழிந்து கொள்ளவும். ஒரு அடி கனமான பாத்திரத்தில் நெய்யை விட்டு பூசணி துருவலை போட்டு வதக்கி விட்டு அதில் பாலையும், 1/4 டம்ளர் நீரையும் விட்டு கொதிக்க விடவும். சர்க்கரை, ஏலக்காய்த்தூள், ஒரு சிட்டிகை கேசரிப்பவுடர், குங்குமப்பூ சேர்த்து நன்றாக கிளறி முந்திரிப்பருப்பை நெய்யில் வறுத்துப் போட்டு பக்கங்களில் ஒட்டாமல் வரும் வரை கிளறி இறக்கி வைக்கவும். சுவையான பூசணி அல்வா தயார்.

